

## Bergduo

Glutenfrei

Farbstofffrei



Artikelnummer: 776, EAN (EVE): 90 02055 0 0776 9

Die steirische Bergsalami aus dem Hause Sorger ist eine traditionell, nach altem Rezept, hergestellte Salami mit einer langen Reifezeit, wodurch das ausgeprägte, mild-leichtwürzige Salamiaroma entsteht.

Woerle Bergkäse, ein aus 100% reiner Heumilch hergestellter Hartkäse mit einer Reifezeit von mind. 3 Monaten, mit dem fein würzigen Geschmack, 45 % Fett i.Tr..

### Produktinformation

**Verpackung:**

Unter Schutzatmosphäre  
verpackt;  
Gewicht: 1 Pkg € 100 g

**Lagerungshinweise:**

Gekühlt bei +1° bis +7°C  
lagern.  
MHD: 35 Tage  
Restlaufzeit: 30 Tage

**Zutaten:**

50% Bergsalami: Für 100g Bergsalami werden 155g Schweinefleisch verwendet, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Gewürzextrakt, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Würze, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.  
50% Bergkäse: **Hartkäse**, mind. 45 % Fett i.Tr., mit **Rohmilch** hergestellt.

**Nährwertangaben je 100 g Bergsalami:**

Brennwert: 1816 kJ / 438 kcal  
Fett: 37 g  
- davon gesättigte Fettsäuren 16 g  
Kohlenhydrate: <0,5 g  
- davon Zucker <0,5 g  
Eiweiß: 25 g  
Salz: 4,3 g

**Nährwertangaben je 100 g Bergkäse:**

Brennwert: 1771 kJ / 427 kcal  
Fett: 35 g  
- davon gesättigte Fettsäuren 26 g  
Kohlenhydrate: <0,5 g  
- davon Zucker <0,5 g  
Eiweiß: 28 g  
Salz: 1,5 g